составитель Е.Р.Расулов

ТОРТЫ ИЗ ДАЛЕКОГО ПРОШЛОГО

вы даже не представляете как много сладкого вокруг нас

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Торт — десерт, состоящий из одного или нескольких коржей, пропитанных кремом или джемом. Сверху торт обычно украшают кремом, глазурью или фруктами. Существуют также несладкие разновидности тортов (например, печёночный торт), при этом название «торт» указывает скорее на оформление блюда: укладывание ингредиентов слоями с возможным последующим украшением верхнего слоя.

- Торты из далекого прошлого
  -
  - ЧУДО
  - ПОЦЕЛУЙ НЕГРА
  - БАНЯ
  - МЕДОВЫЙ
  - ЮБИЛЕЙНЫЙ
  - ТОРТ С ЧЕРНОСЛИВОМ
  - ЧЕРЕМУХОВЫЙ
  - БЕЗЕ
  - ЗЕБРА
  - ЧЕРНЫЙ МАКЛЕР
  - АНЕЧКА
  - НАПОЛЕОН
  - ТОРТ С МАКОМ
  - ШАХМАТНАЯ ДОСКА
  - МЕДОВЫЙ
  - ЧЕРЕМУХОВЫЙ — 2
  - ГОРЧИЧНЫЙ
  - СМЕТАННИК
  - МУРАВЕЙНИК
  - ЧЕБУРАШКА
  - ПРАГА
  - НАПОЛЕОН-2
  - НЕЗНАКОМКА
  - МИШКА
  - ПТИЧЬЕ МОЛОКО
  - РЫЖИК
  - ЖИВОГЛОТ
  - КОЛБАСКА
  - ДЖУЛЬЕТТА
  - МАННЫЙ
  - ИДЕАЛ

- ПРАГА
- КОФЕЙНЫЙ
- АДМИРАЛЬСКИЙ
- ЧАК-ЧАК
- БЕЗЕ
- АВСТРАЛИЙСКИЙ
- СНЕЖНАЯ ГОРКА
- МАША
- СВЕЖЕСТЬ
- ЛИДА
- КРУЧЕННЫЙ
- ТЕТЯ ГАЛЯ
- МОРКОВНЫЙ
- НАТАШИН
- РЕЗИНОВЫЙ
- КАРТИНКА
- ШОКОЛАДНЫЙ
- ГУСИНЫЕ ЛАПКИ
- ЛЮБИ МЕНЯ
- БЫСТРЫЙ
- СТАКАННИК
- РИЖСКИЙ
- ЦЫГАН
- БУТОРИНСКИЙ
- День и ночь
- БЕЛОЧКА
- СМОРОДИНОВЫЙ
- ПОПРОБУЙ
- БЕЛОЧКА-2
- КРЕМЛЕВСКИЙ
- МАРГАРИТА
- ДОМАШНИЙ
- ЕЛЕНА
- НОЧКА
- ЛИМОННЫЙ ПАЙ
- СКАЗКА-1
- СКАЗКА-2
- ВОДОЛАЗ
- ИНДИАНА
- ОРЕХОВЫЙ
- ДАМСКИЕ ПАЛЬЧИКИ
- ЗИМА
- НЕЖНЫЙ
- ПЕРВОКЛАШКА

- ○ ПОЛНОЧНЫЙ
- ○ МЕЧТА
- ○ КИСЛЫЙ
- ○ ИСТОЧНИК

Торты из далекого прошлого

Составитель *Е. Р. Расулов*

ISBN 978-5-0053-7342-7
Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero

ЧУДО

Тесто делается на паровой оправе. 60 г масла растительного с 1 ст. сахара, добавить 2 ст. ложки меда, 2 ч ложки водки. Снять с огня временно. Отдельно взбить 3 яйца и добавить в эту массу. Снова поставить на огонь и добавить 2 ч. ложки соды, мешать пока не увеличится масса в 3 раза. Снять с огня и высыпать 3 стакана муки. Разделить на 4 коржа.

Крем: сметана + сахар.

ПОЦЕЛУЙ НЕГРА

Тесто: 4 яйца, 1,5 стакана сахара, 1 стакан черемухи, 1 ст. молока или метаны, 2 ст. муки, 1 ч. ложка соды.

Сироп: 1 ст. сахара, 1 ст. воды. Кипятить 1 минуту, снять с огня и добавить коньяк или ликер. Пропитать горячим.

Крем: 0,5 ложки сметаны, 1 ст. сахара.

Выпекать 1 корж. Разрезать пополам. Пропитать сиропом.

БАНЯ

В узкую кастрюлю 1 яйцо, 1 ст. ложка меда, 50 г. сливочного масла и 0,5 ст. сахара. Кастрюлю поставить в чашку с кипящей водой. Все хорошо перемешать до однородной массы. Добавить 1 ч. ложку соды и 1 ст. муки. Кастрюлю можно снять. Тесто довести до пельменной густоты. Выпекать 6 коржей на листе, посыпанном мукой 3–5 минут, можно больше.

Крем: 0,5 банки сгущенки и 200 г сливочного масла.

МЕДОВЫЙ

Тесто: 2 яйца и 1 ст. сахара взбить, добавить 3 ст. ложки меда, орехи, 2 ст. ложки сметаны, 1 ч. ложку гашеной соды, 2 ст. муки.

Крем: сметанный.

ЮБИЛЕЙНЫЙ

Тесто: 4 яйца, 1,5 ст. сахара, 300 г. сливочного масла, 0,5 ч. ложки соды, 0,5 ч. ложки уксуса, 2 ст. муки, 200 г грецких орехов, соль на кончике ножа. Желтки разотрите с сахаром и размягченным маслом, солью, добавьте гашеную уксусом соду, всыпьте просеянную муку, замесите тесто. Разделите его на 5 равных частей и каждую раскатайте в лепешку, выпекайте при температуре 180–200 градусов. Остывшие лепешки промазать маслом. Посыпать измельченным орехом и соединить.

Крем: белки взбить с сахаром, 0,5 ст. сахара и вареньем или протертой с сахаром клюквой.

ТОРТ С ЧЕРНОСЛИВОМ

Тесто: 0,5 стакана растопленного масла, 1,5 стакана сметаны, 0,5 ч. ложки соли, 0,5 ч. ложки соды. Тесто как на пельмени крутое. Выпекать 6 коржей: 2 потолще, 4 тонких.

Крем: сварить 0,5 кг чернослива, перекрутить на мясорубке, смешать с 1 стаканом сахара, 500 г. сметаны и 0,5 стакана сахара взбить, 300 г. размягченного масла взбить с 0,5 стакана сахара. Раскрошить 4 тонких коржа. Все соединить. 2\3 крема намазать на один из коржей, вторым коржом прикрыть и намазать оставшимся кремом. Посыпать сверху крошками, украсить черносливом и поместить под пресс на 2 дня.

Продукты: 400 г. сливочного масла, 700 г. сметаны, 0,5 ч. ложки соли, 0,5 кг. чернослива, 2 стакана сахара.

ЧЕРЕМУХОВЫЙ

Продукты: 1 стакан сметаны, 0,5 стакана черемухи, 1,5 стакана сахара, 3 яйца, 100 г маргарина или масла, 0,5 ч. ложки соды, погашенной уксусом, немного соли. Все замесить как на густые оладьи. Выложить на сковороду и печь. Остудить и разрезать вдоль пополам.

Сироп для пропитки: 1 ст. ложка коньяка или десертного вина, 1 ч. ложка лимонного сока (лимонная кислота), 1 стакан сахара, 1 стакан воды. Кипящую воду высыпать сахар и кипятить до исчезновения крупинок, снять и охладить. В охлажденный сироп влить коньяк и сок, и если есть, ванильного порошка. Холодный торт пропитать холодным сиропом, затем промазать кремом.

Крем: 100 г масла, 0,5 банки сгущенного молока взбить до получения густой массы, промазать коржи и соединить, верх можно украсить.

БЕЗЕ

На 6 белков 6 ст. ложек сахара (пудры), хорошо взбить. Выпекать при температуре 120 градусов.

Крем: 400 г масла взбить с 1 стаканом сахара, добавить 6 взбитых желтков, рюмку водки, 0,5 стакана готового кофе.

ЗЕБРА

Продукты: 5 яиц, 2 стакана сахара, 1 стакан сметаны, 100 г сливочного масла, 1\2 ч. ложки уксуса, 2,5 стакана муки, 1\2 ч. ложки соды.

Готовое тесто разделить на 2 части, в одну часть добавить какао. В форму заливать поочередно готовое тесто по столовой ложке.

ЧЕРНЫЙ МАКЛЕР

1 стакан смородинового сиропа, 1 стакан сахара, 1 ст. ложка соды. Все перемешать и поставить на 1 час.

1 стакан молока, 2 яйца, 2 стакана муки. Все перемешать, испечь.

АНЕЧКА

2,5 стакана муки, 100 г сливочного масла, 100 г меда, 1 яйцо, 1 стакан сахара, 1–2 ст. ложки сметаны, 20 шт. толченых грецких орехов. Выпечь 3 сочня, промазать сметаной, верх глазурью.

НАПОЛЕОН

Тесто: 400 г масла, 2 стакана сахара, 1 стакан сметаны, 2 яйца, сода, соль. Масло растереть с сахаром, разбить яйца, добавить соду, соль, 1 стакан сметаны, взбить. Замесить не очень густое тесто, разделить на: коржей.

Крем: 1 стакан сахара вскипятить с 1–2 стаканами горячей воды, остудить сироп и постепенно влить 200 г масла. Взбить, промазать кремом каждый корж и положить груз.

Глазурь: 4 ст. ложки сахара, 2 ст. ложки молока, 2 ч. л. какао, перемешать, вскипятить и обмазать торт.

ТОРТ С МАКОМ

1 стакан сметаны, 4 яйца, 0,5 ч. л. соды, 1 стакан сахара, 2 стакана муки, 2\3 стакана мака.

ШАХМАТНАЯ ДОСКА

2 ст. молотой сухой черемухи заварить 2 стаканами горячего молока, дать остыть. 2 стакана сахара, 5 яиц растереть. Добавить 200 г масла, 2 ч. л. соды, 3 стакана муки. Все смешать, разделить на 3 части и печь.

Крем: 500–700 г сметаны взбить с сахаром, 2 коржа промазать кремом, третий разрезать на квадратики и уложить на смазанный корж в шахматном порядке. Белые квадратики залить сметаной.

МЕДОВЫЙ

Налить воды в кастрюлю, погрузить пустую кастрюлю в воду. После закипания воды, положить 100 г маргарина 2 ст. л. меда, 3 яйца, 1 ст. л. сахара, ч.л. соды (не гашеной), взбить и вылить в кастрюлю. Потом добавить 2,5 стакана муки. Сыпать, тщательно помешивая, 5–7 ложек меда, выпекать 8 коржей.

Крем: 4 желтка 1 ст. л. сахара взбить, затем добавить 2\5 стакана сливок. Все это поставить на огонь, постоянно помешивая, когда начнет загустевать, снять с огня и поставить в холод.

Крем: 300 г масла 1 ст. сахара взбить, перемешать всю массу, смазать кремом коржи.

ЧЕРЕМУХОВЫЙ — 2

Тесто: 1. 1 стакан черемухи, 1 ст. муки, 1 ст. л. крахмала, 1 ст. л. манной крупы, 1 ч. л. гашеной соды.

2. 1 ст. сахара, 3 яйца,1 ст. сметаны, 1\4 ст. масла. Выпекать 20–30 минут. Крем сметанный, пропитать сиропом.

ГОРЧИЧНЫЙ

1 яйцо взбить с 1 ст. сахара. 1 ст. кефира 3 ст. л. растопленного сливочного масла, соли 1\4 ч. л. мука до состояния густой массы. Если можно выложить, то сначала будет горка, которая потом растекается. 1 ч. л. сухой горчицы залить 3 ч. л. воды. Быстро размешать и вылить в тесто. Перемешать и сразу выпекать.

Крем: сахарная пудра и сметана.

СМЕТАННИК

2 яйца, 200 г масла (маргарина), 1 ст. сахара, 1 ст. сметаны, сода, 1,5 ст. муки.

Крем: варенье.

МУРАВЕЙНИК

1\2 ст. сметаны, 1\2 ст. сахара, 200 г маргарина, 4 ст. муки, щепоточка соды, погашенная уксусом. Замесить тесто, прогнать через мясорубку, выпечь, измельчить в крошку.

Крем: 1 банка сгущенного молока (сварить), 200 г масла перемешать, всыпать крошку, уложить на тарелку, сверху потереть шоколад.

ЧЕБУРАШКА

Растереть 2 желтка, 1 ст. сахара, 100 г масла, добавить 3 ст. муки, суду на кончике ножа. Смазать маслом разогретую глубокую сковороду или форму, ровно положить варенье или натертые на крупной терке свежие яблоки, затем выложить остальную массу. Разровнять и поставить в духовку. Оставшиеся 2 белка взбить в пену, добавляя постепенно 3–4 ч. л. сахара. Когда торт будет почти готов, сверху положить на него взбитые белки решеткой, звездами или шариками. И снова поставить в духовку, на медленный огонь, чтобы белки подсохли, подрумянились.

ПРАГА

— 3 яйца 1 ст. сметаны 1 ¾ ст. муки 0,5 ч.л. соды 0,5 банки какао 1 ст. сахара.

Крем: 0,5 банки какао 100 г масла.

2. 1 ст. сахара с 1 яйцом растереть, 2–3 ч. л. какао, 0,5 банки сгущенного молока, 1 ст. сметаны, 0,5 ч. л. соды, все взбить 1,5 ст. муки. Выпекать 2 коржа.

Крем: 100 г масла, 0,5 банки сгущенного молок, взбить.

НАПОЛЕОН-2

250 г маргарина, 2 ст. муки, 2 яйца, 1\4 ч.л. лимонной кислоты, соль, меньше 0,4 ст. воды. На стол высыпать 2 ст. муки и пачку маргарина, посечь ножом. В воде смешать яйцо с лимонной кислотой, всю смесь вылить в тесто и сечь ножом, тесто колобками накатать 7 штук и положить на холод или в морозильник на 30 минут. Затем каждый колобок раскатать в лист и печь до зарумянивания. Снять, обрезать, посыпать крошкой.

Крем: 300 г масла и одну банку сгущенного молока, взбить.

НЕЗНАКОМКА

3 яйца, 1 стакан сахара, 0,5 банки сгущенного молока, 1 стакан сметаны, 1 ч. л. соды, 2 стакана муки, добавить изюм.

МИШКА

Сахар растереть с маслом, добавить сметану, чуть соды, муку хорошо перемешать, полученное тесто разделить на 2 части, в одну из них добавить 3 ч. л. какао. Испечь 3 белых и 3 темных коржа. Темный смазать взбитой с сахаром пудрой сметаной, посыпать грецкими орехами.

Тесто: 1 стакан сметаны, 1 ст. л. масла, 1 стакан сахара, 1 ст. л. муки.

Крем: 1 стакан сметаны, 1 ст. л. масла, 2\3 стакана сахара, орехи.

Глазурь: 50 г сливочного масла, 1 ст. сахара, 3 ч. л. молока, варить.

ПТИЧЬЕ МОЛОКО

Тесто: растопить 130 г масла, всыпать 1 стакан сахара и размешивать, потом по одному взбить 4 яйца, погасить уксусом 1 полную ч. л. соды и добавить в смесь. Постепенно помешивая, всыпать один стакан муки. Разделить тесто на 2 части, в одну из них добавить 3 ч. л. какао, выпечь 2 коржа на сковороде, смазанной маслом, температура 180 градусов выпекать 35 минут. Остудить, каждый корж разделить на 2 части.

Крем: Растереть 300 г сливочного масла, 1 стакан сахара, сварить манную кашу из 2 стаканов молока и 3 ст. л. манки, остудить, натереть на мелкой терке 1–1,5 лимона вместе с кожурой и добавить в остывшую кашу, туда же положить частями масло с сахаром. Крем взбить и поставить в холодильник на 20 минут. Этим кремом слоем в 1,5–2 см смазать все полости торта, верхний корж и бока смазать теплым шоколадом.

Шоколад: 2 ст. л. сметаны, 2 ч. л. какао, 3 ст. л. сахара вскипятить. Добавить кусочек масла и снова кипятить до загустения.

РЫЖИК

Тесто: 2 яйца, 1 стакан сахара, растереть, 2 ст. л. меда, 2 ч. л. соды погасить, 100 г маргарина натереть на терке, все смешать и подогреть на плите. Затем добавить 3 стакана муки, замесить тесто, разделить на 7–8 частей.

Крем: 1.. 3 желтка и 1 стакан сахара взбить, добавить 1 ст. л. муки, 1 ст. л. молока, все смешать и нагреть (до кипения не доводить), остудить и взбить с 200 г масла.

2.. 3 белка и 1 стакан сахара взбить (1 и 2) смешать и промазать коржи.

ЖИВОГЛОТ

2 яйца растереть с 1 стаканом сахара, 200 г маргарина и 1 стакан орехов размельчить.1\4 стакана молока вскипятить, растворить в 2 ч. л. какао 1 ч. л. соды, смесь вылить в тесто, добавить 1,5 стакана муки. Выпечь коржи.

Крем: 200 г сметаны, 0,5 ст. сахара взбить, обсыпать орехами.

КОЛБАСКА

1 ст. сахара, 200 г масла, 4 ст. л. молока, 1 яйцо, 400 г печенья, 2 ст. л. какао, 1\3 сахара, молоко и масло растопить на медленном огне + какао до растворения сахара. Белок взбить с 1\3 ст. сахара. Желток растереть с оставшимся сахаром. Все смешать. Печенье размельчить и залить этой смесью. Выдержать массу 1 час при нормальной температуре. Затем свернуть в форме колбаски в кальку и положить в холодное место.

ДЖУЛЬЕТТА

3 яйца растереть с 1 ст. сахара, добавить 0,5 банки сгущенки, 1 ст. сметаны, 1 ч. л. соды, 2 ст. муки. Выпекать на смазанной сковороде, 4 коржа (5–6 ст. л. на один корж).

Пропитка: 1 ст. воды, 0,5 ст. сахара прокипятить, остудить, добавить лимонной кислоты по вкусу, 1 ст. л. коньяка.

Крем: 100–150 г сливочного масла, 0,5 банки сгущенного молока взбить. Сверху тертый шоколад.

МАННЫЙ

1 ст. сметаны. 1 ст. манки, 0,5 ч. л. соды, 0,5 пачки маргарина, 1 ст. сахара, 3–4 яйца, горсть муки, все смешать и выпекать.

ИДЕАЛ

Тесто делается на паровой бане: 50 г сл. масла, 1 ст. сахара, 3 слегка взбитых яйца, перемешать, добавить 1 ст. л. меда, соль и помешать на паровой бане 10 минут. Затем всыпать 2 ст. муки и еще держать 5 минут. Выложить на стол и пока не остыло, подмесить мукой. Тесто разделить на 6 тонких коржей и печь при температуре 150 градусов.

Крем: растереть добела 300–400 г масла, влить банку сгущенного молока, сверху обсыпать крошкой.

ПРАГА

1 ст. сахара растереть с 1 яйцом, 3–4 ч. л. какао, 0,5 банки сгущенного молока, 1ст. сметаны. 0,5 ч. л. соды взбить. Всыпать 1,5–2 ст. муки. Выпечь 2 коржа.

Крем: 100 г ст. масла, 0,5 банки сгущенного молока. Покрыть глазурью.

КОФЕЙНЫЙ

2 яйца, 1 ст. сметаны, 0,5 ч. л. соды, 1\4 ст. муки, 0,5 банки сгущенного кофе или какао.

Крем: 0,5 банки сгущенного кофе или какао, 200 г сл. масла.

АДМИРАЛЬСКИЙ

300 г маргарина, 1 ст. сахара. 1 яйцо. 3 ст. муки. Замесить тесто и разделить на 3 коржа, промазать кремом.

Крем: 300 г джема, 200 г сметаны, все взбить.

ЧАК-ЧАК

4 яиц, 300 г меда, 1 ст. сахара, мука, 0,5 кг орехов, жир. Тесто как на пельмени, нарезается, варится в жире, заливают сахаром с медом, добавить орехов и придать нужную форму.

БЕЗЕ

Взбить в пену 7 белков (движения при взбивание направлены в одну сторону), когда белки начнут взбиваться, постепенно по 2–3 ч.л. всыпать сахар (всего 63 ч.л.). Противень подогреть, смазать маслом, выкладывать массу небольшими порциями.

Крем:400 г масла, 1 банка сгущенки. На блюдо выложить безе в один слой, смазать кремом и присыпать орехами. Сверху залит шоколадом и украсить орехами.

АВСТРАЛИЙСКИЙ

1 яйцо, 2 ст. сахара, 3 ст. л. масла, 1 ч. л. соды, 2 ст. меда. Все перемешать и поставить в кастрюлю с кипящей водой и смешать до однородной массы, снять с бани добавить 1,5 ст. муки и вылепить 6 шариков.

СНЕЖНАЯ ГОРКА

Печенье 500 г обмакивают в молоко и укладывают (5х3), затем слой крема и т. д. Сверху закончить кремом. Укладывать на полиэтилен и соединить в верху (типа шалашика). Сделать глазурь из шоколада и залить.

МАША

2 яйца, 1 банка сгущенного молока, 200 г маргарина, 0,5 ч.л. гашеной соды, 1 ст. муки. Выпекать 40–50 минут. Разделить на 3 части.

Крем: 0,5 банки сгущенного молока, 0,5 какао, 200 г масла.

СВЕЖЕСТЬ

8 крупных яиц или 10 средних, 2 ст. сахара, 2 ст. муки, 0,5 ст. варенья красного цвета. Испечь 2 круглых бисквита, для чего взбить в пену 4–5 белков и постепенно добавлять 3\4 ст. муки (лучше сделать смесь: 1 ст. л. манки и 1 ст. л. сухарей, остальное мука). Тесто, как густая сметана (также для 2 бисквитов). Форму застелить калькой, смазать жиром и печь 20 минут при 180 градусах. Один бисквит пропитать, смазать вареньем, накрыть вторым, тоже пропитать, украсить фруктами, залить желе, обсыпать крошкой.

ЛИДА

4 яйца взбить с 1 ст. сахара до пены +1 ст. муки, 0,5 ч.л. гашеной соды. Перемешать (тесто жидкое). Выпечь 3 коржа.

Крем: 1 ст. сметаны, 0,5 ст. сахара, немного орехов.

КРУЧЕННЫЙ

20 г маргарина растопить, добавить 2 яйца, 1 ст. сахара, 1 ч. л. соды, мука. Замесить крутое тесто и пропустить на мясорубке. 0,5 части теста положить, смазать вареньем, лучше крученой смородиной и накрыть вторым слоем теста.

ТЕТЯ ГАЛЯ

Тесто: 4 желтка, 0,5 ст. сахара, 100 г масла мягкого, 1 ч. л. спирта или водки, 1\4 ч. л. соды, 2 ст. муки все размешать.

Прослойка: 4 белка, 1 ст. сахара взбить как безе, 1 ст. грецкого ореха. На коржи намазать прослойку и печь.

Крем: варить на медленном огне 15 минут, 18 ст. л. молока, 2–3 ч. л. какао, 1 ст. л. сахара, когда остынет масса, 100 г масла взбить.

МОРКОВНЫЙ

2 яйца, 1,5 ст. сахара, 0,5 ч. л. гашеной соды, 1 ст. тертой моркови, 250 г маргарина растопить, 1,5 ст. муки (тесто как на оладьи).

НАТАШИН

1 яйцо взбить с 1 ст. сахара, влить 1 ст. сметаны, на сметану 1 ч. л. соды, на соду немного уксуса, загасить, добавить 0,5 сгущенки. Можно добавить изюм и какао 1 ст. л. с горкой, 1,5 ст. муки. Готовое тесто разделить на 2 коржа и выпекать, каждый корж 30 минут.

Крем: 200–300 г масла,0,5 банки сгущенки, какао по вкусу. Коржи пропитать горячим сиропом. Коржи укладывать на промасленную кальку и посыпать манной крупой или толчеными сухарями, бока смазать и посыпать.

РЕЗИНОВЫЙ

3 ст. кефира, 3 ст. сахара, 3 ст. муки, 2,5 ч. л. соды, 5 ст. л. какао, все смешать, разделить на 3 части, выпечь, промазать вареньем.

КАРТИНКА

2 яйца, 2 ст. сахара, 2 ст. л. меда, 100 г мягкого масла, 2 ч. л. уксуса, ванилин, 5 ст. муки (тесто д.б. мягкое). Тесто разделить на 11 частей. (1 корж для присыпки). Раскатать тонкие коржи, противень посыпать мукой и выпекать.

Крем: 1 банка сгущенки, 250 г масла.

ШОКОЛАДНЫЙ

Заварной крем 400 г, 0,5 пачки какао перемешать, 6 ст. л. муки, 1 ч. л. соды, 1,7 ст. молока. Все это тщательно перемешать и печь на сковороде по 2–4 ст. л. на 1 сочень. Холодные сочни намазать кремом, накладывая друг на друга, обмазать бока и охладить, обхлопать сухим какао.

Крем: 2 ст. сметаны, 1 ст. сахара, взбить.

ГУСИНЫЕ ЛАПКИ

Яйцо с сахаром взбить до увеличения массы в 3 раза, замесить муку, массу выложить в круглую форму и запекать при температуре 210 градусов.

Крем: сахарную пудру и слив. масло взбить до пены, добавить вино и какао. Остывшее бисквитное тесто покрыть консервированной вишней, затем слоем крема. А после этого, слоем шоколада, бока обсыпать бисквитной крошкой, верх украсить остывшим кремом, поставить в холодное место.

Крем: 125 г сахарной пудры, 155 г масла, 15 г какао, 10 г коньяка, 32 г 35 % сливок.

Тесто: 70 г сахара, 80 г муки, 2 яйца.

ЛЮБИ МЕНЯ

Продукты: 9 яиц, 0,5 кг сл. масла, 3 и 3\4 ст. сахара, 300 г грецких орехов, 50–100 г водки.

1 часть: 9 белков и 3 ст. сахара смешать и не взбивая поставить на холод на 1 час, после чего взбить безе. Противень посыпать мукой или положить кальку и выложить взбитые белки на противень небольшими лепешками, поставить в теплую печь и сушить до готовности.

2 часть: 0,5 кг масла и 3\4 ст. сахара растереть до пышности и постепенно подливать немного взбитые желтки, орехи можно изрубить или пропустить через мясорубку. Во взбитую массу выложить орехи, ванилин по вкусу, 50 г водки и взбить снова до пышности. Собрать в посуде, которую подают на стол, каждую высушенную лепешку смазать кремом и уложить на блюдо, оставшимся кремом смазать всю эту горку, сверху можно посыпать шоколадом и поставить на холод.

БЫСТРЫЙ

1 ст. простокваши, 1 ст. сахара, 0,5 ч. л. соды, 2,5 ст. муки, 100 г маргарина, 2 яйца, все это смешать и выпекать.

СТАКАННИК

1 ст. масла, 1 ст. сахара, 1 ст. взбитых яиц (6 штук), 1 ст. сметаны, 1 ст. мака или изюма или орехов, 1 ч. л. соды. Все тщательно размешать с мукой до консистенции густой сметаны, дать постоять минут 20–30. Выложить на сковороду на промасленную бумагу, выпекать 20–30 минут. Если рано румянится прикрыть влажной бумагой. После того, как будет вынут торт, дать ему остыть в сковороде минут 30 и осторожно из сковороды перевернуть на доску или тарелку, украсить по своему усмотрению.

РИЖСКИЙ

2 ст. сметаны, 2 ст. сахара, 4 яйца, 3 ст. муки,1 ч. л. соды. Желтки растереть с сахаром добела, белки взбить и частями смешать с желтками, затем добавить все остальные продукты, быстро высыпать муку, смешанную с содой и 0,5 пачками порошка ванилина.

Тесто: тесто разделить на 2 части и в одну часть (меньшую) добавить 2 ч. л. какао. В тесто добавить 200 г слив. масла, нарезанного мелкими кусочками и натыкать глубоко в тесто, так, чтобы сверху его не было видно. Печь 50–55 минут, дать остыть, сверху положить крем.

Крем: 200 г масла, 0,5 ст. молока, 1 ст. сахара, 1 яйцо, 1 пачка ванилина. Сахар с яйцом растереть, добавить молоко, поставить на огонь, довести до кипения, охладить, взбить масло и добавить постепенно в смесь.

ЦЫГАН

2 яйца, 1,5 ст. сахара, 100 г масла (растопить), 1 ст. кефира, 0,5 ст. черемухи крученой, 0,5 ст. манки, 0,5 ст. муки, 1 ч. л. соды, немного лимонной кислоты, замесить тесто, разделить на несколько частей и выпекать.

БУТОРИНСКИЙ

Состав: 9 яиц, 0,5 кг сл. масла, 4 ст. сахара, 0,5 пачки какао порошка, 0,5 пачки ванилина, 50 г орехов, 75 г водки. Взбить белки с 3 ст. сахара, безе разложить в формы шариков на противень и сушить в печи 1–1,5 часа.

Крем: сл. масло взбить с 1 ст. сахара, добавить 9 желтков, добавить тертый орех, ванилин, какао, водку. Готовые шарики обмакивать в крем и плотно уложить на блюдо.

День и ночь

1. 1 банка сгущ. молока, 1 ст. л. масла или маргарина, 2 яйца (белки взбить), 1 ч. л. соды. Погашенной уксусом, 1 ст. муки, 0,5 ст. крошки грецкого ореха. Все смешать и испечь в форме.

2. 1. банка сгущ. молока, 1 ст. л. масла или маргарина. 2 яйца, (белки взбить), 1 ч. л. соды, погашенной уксусом, 1 ст. л. какао, 0,5 ст. изюма. Все смешать и испечь в форме. Оба торта разделить на 2 пластика каждый и чередуя уложить друг на друга. Каждый пласт смазать сметанным кремом. Верхний пласт смазать кремом.

Крем: 50 г слив, масла смешать с 1 ст. л. сгущенного молока.

БЕЛОЧКА

1 ст. сахара, 1 ст. сметаны, 1 яйцо, 1 ч. л. уксуса, 3\4 ч. л. соды, 3 ст. муки. Разделить тесто на 2 части. В одну часть добавить 3 ст. л. какао. Испечь 6 коржей и смазать кремом.

Крем: взбить сметану с 1 ст. орехов, сверху полить глазурью.

СМОРОДИНОВЫЙ

1 ст. смородинового варенья, 1 ст. сахара, 1 яйцо, 1 ст. молока, 1 ч. л. соды, 2,5 ст. муки. Все перемешать, испечь, разрезать на пласты и смазать кремом.

ПОПРОБУЙ

250 г муки, 100 г масла или маргарина, 80 г сахара, 0,5 кг яблок, 2 яйца, 1 ст. л. сахара, 1 ст. л. крахмала. Из муки, сахара, масла, желтков замесить тесто и на час поставить в холодное место, затем тесто раскатать и выложить в форму для торта, оставив края высотой 1–2 см. Яичные белки взбить в густую пену, постепенно всыпать 1 ст. л. сахара, 1 ст. л. крахмала, добавить яблоки, нарезанные небольшими кусочками, и выложить в форму, выпекать около 40 минут.

БЕЛОЧКА-2

1 ст. сахара, 1 ст. сметаны, 100 г масла, 0,5 ч. л. соды, 3 ст. муки. Тесто разделить на 6 коржей, в половину их можно добавить какао, наколоть вилкой, тонко раскатать.

Крем: 2,5 ст. густой сметаны, 1 ст. сахара, 2 ст. ореха, сверху торт полить растопленным шоколадом или глазурью.

Глазурь: 3 ст. л. молока, 50 г масла, 4 ч. л. сахара, кипятить, помешивая до загустения.

КРЕМЛЕВСКИЙ

Коржи: 200 г сметаны, 200 г маргарина протертого на терке, 2 ст. муки. Тесто разделить на 6 коржей и на 2 часа поставить в холодильник.

Крем: белки 5 яиц взбить без сахара, добавить 3\4 ст. сахара и снова взбить. Желтки 5 яиц взбить с 3\4 ст. сахара и добавить 100 г мягкого масла и хорошо растереть. 1 лимон потереть на мелкой терке с кожурой, добавить 0,5 стакана сахара. Коржи катаются почти прозрачные, пекутся до рыжего цвета. Коржи намазать кремом: 1,5 желтковый, 2,4 белковый, 6 лимонный. Можно любое сочетание, но верхний крем белковый.

МАРГАРИТА

2 яйца, 0,5 банки сгущенки, 200 г сахара, 300 г муки, 2 г соды гашеной. Тесто разделить на 2 части, испечь коржи. Пропитать кремом, украсить орехами.

Крем: 200 г сметаны, 200 г масла, 300 г орехов, 0,5 банки сгущенного молока.

ДОМАШНИЙ

400 г маргарина, 400 г муки растереть руками, добавить 1 яйцо, 1 ст. воды, немного соли, 1 ч. л. уксуса. Испечь тонки сочни.

Крем: 70 г сгущенного молока, 200 г масла взбить добела, полученным кремом переложить готовые сочни, обравнять торт, поставить под пресс на 5 часов.

ЕЛЕНА

180 г муки, 120 г масла, 1 желток, 100 г сахара, 1 ст. л. рома, 2–3 ст. л. сметаны. Замесить тесто, выпечь 5 коржей, смазать кремом и заглазировать шоколадом. Перед употреблением торт должен постоять 2 суток.

Крем: 150 г очищенный орехов дважды пропустить через мясорубку. Залить 50 г горячего молока, 120 г масла, ванилин, вымешать.

НОЧКА

3 ст. л. какао, 1 ст. л. сахара. растопить на огне с 3 ст. л. воды, 200 г масла довести до кипения, размельчить 200 г печенья, 3 ст. л. орехов, 2 ст. л. изюма залить массой. 1 яичный белок и 3 ч. л. сахара взбить и вбить в полученную массу. Перемешать, завернуть в пергамент и положить на холод.

ЛИМОННЫЙ ПАЙ

Тесто: 3 желтка, сок 1 лимона, цедра с 0,5 лимона, 2 г сахара, 1,5 ст. л. крахмала, 2 ст. кипятка.

Крем: желтки растереть с сахаром + лимонный сок, цедру и крахмал, все хорошо перемешать и разбавить холодной водой (0,5). Затем массу залить кипятком и варить до загустения.

Глазурь: 3 белка, 100 г сахара, или пудры, 1 ч. л. лимонного сока.

СКАЗКА-1

3 яйца, 1,5 ст. сахара взбить +1,5 ст. масла взбить +1,5 ст. сметаны. Разделить на 3 части.

1 часть: всыпать 0,5 ст. размельченного ореха, 0,5 ст. муки, 0,5 ч. л. соды.

2 часть: 0,5 ст. изюма, 0,5 ст. муки.

3 часть: 0,5 ст. сухого молока, 0,5 ст. муки, 0,5 ч.л. соды.

Крем: 200 г сл. масла + банка сгущенного молока.

СКАЗКА-2

100 г маргарина, 1 ст. сахара, 1 ст. меда, 2 яйца, 2 ч. л. соды, 3 ст. муки. Растопить маргарин добавить мед, сахар, яйца и держать на огне, помешивая, всыпать соду, размешать до образования густой массы. Всыпать муку, вымесить тесто, разделить на 8 частей, раскатать до нужной формы и выпекать, противень густо посыпать мукой.

Крем: 300 г масла +1 банка сгущенного молока.

ВОДОЛАЗ

3 ст. муки, 300 г маргарина порубить, затем взбить 3 яйца и свежих дрожжей 75 г, сделать колобок, опустить в воду, как всплывет обсушить полотенцем, вскатать 3 ст. сахара, испечь 3 коржа, как остынут смазать.

Крем: 0,6 кг сметаны, 2 ст. сахара.

ИНДИАНА

6 яиц, 150 г сахара, 100 г муки, ванилин, масло для смазки формы, 250 г взбитых сливок, шоколадная глазурь. Печь на среднем огне, когда остынет горизонтально разрезать пополам, в обеих половинках сделать по глубокой выемке, наполнить взбитыми сливками и сложить вместе, покрыть шоколадной глазурью.

ОРЕХОВЫЙ

Корж: 3 яйца, 3 ст. л. подсолнечного масла, 0,5 меда, мука. Тесто как на пельмени.

Крем: 0,5 литра молок + 250 г сахара довести до кипения, добавить 80 г орехов, пропущенных через мясорубку. Остудить и добавить 300 г масла.

ДАМСКИЕ ПАЛЬЧИКИ

На огонь: 1,5 ст. воды +150 г масла, когда закипит, всыпать 1,5 ст. муки, помешивая. Тесто остудить, взбить поочередно 6 яиц, заваренное тесто выложить на противень, смазанный маслом, продолговатыми небольшими колбасками.

Крем:2 ст. холодной сметаны +1 ст. сахара, испеченные колбаски обмакнуть в крем и сложить поленницей.

ЗИМА

500 г сметаны, 500 г сахара, 1 ч. л. соды, 3 ст. муки. Тесто разделить на 3 части и выпекать.

Крем: 0,5 молока и 0,5 кг сахара варить до светло-коричневого цвета. Снять с огня и добавить 300 г масла.

НЕЖНЫЙ

2 ст. сметаны, 1,5 ст. сахара, 2 яйца, 3 ст. л. водки, 3 ст. л. крахмала. Одна половину теста с какао. Испечь 4 коржа, промазать кремом.

Крем: 2 ст. л. муки смешать со 120 г молока, вскипятить. Все смешать со 100 г сахара, взбить, добавить 1 ст. л. коньяка или водки, затем вскипятить.

ПЕРВОКЛАШКА

100 г маргарина. 1 банка сгущенного молока, 1 ст. муки, 2 яйца, 0,5 ч. л. соды, 1 ч. л. уксуса. Замесить тесто, выпекать тонкими коржами. Готовые коржи пропитать кремом.

Крем: 0,5 ст. сахара, 0,5 ст. сметаны. Верхний слой смазать глазурью.

Глазурь: готовить на огне, чтобы масса не кипела. 50 г маргарина, 0,5 ст. л. муки, 5 ст. л. сахара, 2 ст. л. молока, 1 ст. какао.

ПОЛНОЧНЫЙ

3–4 яйца, 1 ст. молока, 1 ч. л. соды. Тесто делается крутое. Раскатать потолще, чем на лапшу и резать «спичками», варить палочки в любом жиру.

Заливать: 1 ст. меда, 1 ст. сахара вскипятить, кипятить 4–5 минут. Затем хорошо перемешать, завернув в кальку, и предать форму.

МЕЧТА

100–150 г масла, 0,5 или 3\4 ст. сахара, 2–3 яйца (желтки). Все растереть и добавить 1–2 ст. л. сметаны, 0,5 ч. л. соды, 1,5 ст. муки. Все замесить и разделить на 3–5 колобков.

Испечь сочни: взять холодную сковороду, смазать маслом и на ней размять колобок в виде коржа и поставить в жаркую духовку. Чтобы коржи не ломались, сковороду опрокидывают на доску или стол.

Крем: 2–3 белка взбить с 0,5 или 3\4 ст. сахара, 2 ст. л. сиропа, все взбить и промазать торт.

КИСЛЫЙ

1 ст. молока, 4 яйца, 3\4 ст. масла, 1 ст. сахара, 0,5 г дрожжей, 1 ст. изюма. Завести как на густые оладьи. Когда поднимется, развести в небольшом количестве молока 0,5 ч. л. соды и 0,5 пороша ванилина.

ИСТОЧНИК

Рецепты в этой сладкой книге взяты из самых разных источников. Пришлось потратить время для того, чтобы собрать их. Множество информации о приготовлении было найдено в книгах, кулинарных блогах, тематических сообществах и интернете. И, конечно же, используя личный опыт.